BEDIENUNGSANLEITUNG

Deutsch - DE

1505011
1509511
1509751
155660

Wir möchten uns bei Ihnen bedanken, dass Sie eines unserer Produkte erworben haben, und sind sicher, dass Sie mit unserem Produkt zufrieden sein werden.
Lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, da sich in ihr wichtige Informationen und nützliche Ratschläge befinden, wie Ihr neuer Herd bestens und vollkommen sicher benutzt werden kann.

Dieses Gerät erfüllt die Vorschriften folgender Richtlinien:
- 2006/95/CE (Niederspannung)
- 2004/108/CE (EMV)
- 2009/142 (Gas)
- 2002/40/CE (Energieverbrauch elektrischer Backöfen)
- 2002/96/CE (WEEE)
- 1935/2004/CE (Lebensmittelkontaktmaterialien)

INHALTSANGABE

03 Allgemeine Hinweise
05 Ihr Produkt
05 Gebrauch
Kochfeld
Backofen
Programmschalter und Minutenzähler
Ratschläge zum Kochen
09 Reinigung
09 Instandhaltung
10 Anweisungen für den Installateur
Bewegung des Geräts
Installation
Anpassung an verschiedene Gasarten
14 Technische Daten
15 Technischer Kundendienst
15 Entsorgung des Geräts und Verpackung
16 Gartabelle

ALLGEMEINE HINWEISE

Dieses Gerät wurde allein zum häuslichen Gebrauch entwickelt und gefertigt. Jeder andere Gebrauch, z.B. zum Heizen, entspricht nicht seinem Anwendungszweck und ist daher sehr gefährlich.

Das Gerät darf nicht von Kindern unterdem Alter von 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränktem körperlichen oder geistigen Handlungsvermögen oder bei eingeschränkter Sinneswahrnehmung bzw. mangelnden Kenntnissen benutzt werden, was Bedienung des Geräts und der mit seiner Benutzung verbundenen Gefahren betrifft, falls keine erfahrene Person dies ständig beaufsichtigt.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät oder in dessen Nähe spielen, gleich ob es ein- oder ausgeschaltet ist. Ferner sollten sie nicht mit der Reinigung des Geräts beauftragt werden.

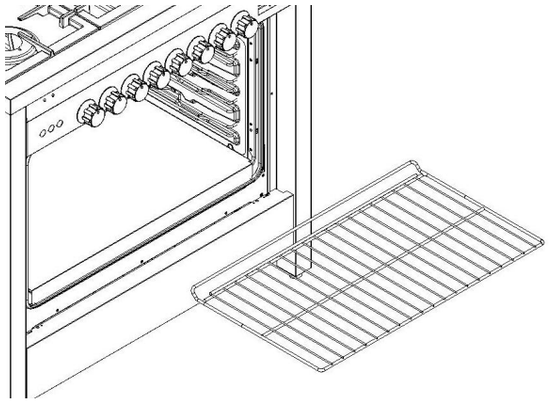
Bei Schäden bzw. Betriebsstörungen des Geräts bitte zuerst den Gashahn zudrehen, das Gerät vom Stromnetz abziehen und nicht versuchen, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich direkt an ein zugelassenes Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe (siehe hierzu den Abschnitt "Kundendienst" in diesem Handbuch).

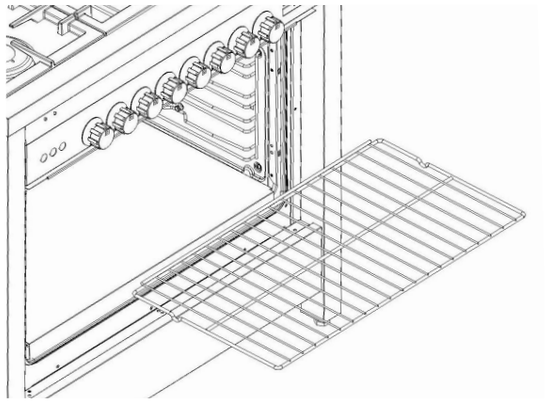
Die Oberflächentemperaturen aller Bauteile halten streng die geltenden Vorschriften ein. Dies bedeutet nicht, dass einige Metallteile nicht während oder nach dem Kochen heiß werden können. Darum mit benötigter Vorsicht vorgehen.

Die Firma weist bei Nichtbeachtung der in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen jede Verantwortung von sich.

Die Firma behält sich das Recht vor, die technischen Eigenschaften der Produkte zu ändern, wobei jedoch sichergestellt ist, das weder Sicherheit noch Betriebstauglichkeit beeinträchtigt werden.

Achtung! Damit der Kippschutz greifen kann, den Backofenrost so einsetzen, wie dargestellt.





ACHTUNG

Einige Teile des Herds sind durch eine spezielle Folie geschützt. Vor dem ersten Gebrauch des Geräts diese entfernen, eventuelle Klebereste können mit lauwarmen Seifenwasser beseitigt werden.

Verhütung von Unfällen im Haushalt.
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Fette und Öle am Kochen sind, sie könnten einen Brand auslösen.
Keine Gegenstände in der Nähe der Kochflächen liegen lassen.
Wenn bei Kochfeldern aus Glaskeramik die Oberfläche gesprungen ist, das Gerät ausschalten, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
NIEMALS darf eine Flamme oder ein Brand mit Wasser gelöscht werden, immer den Herd abschalten und die Flamme mit einem Deckel oder eine feuerfesten Decke ersticken.

Vermeiden, dass Töpfe beim Kochen aus den Rändern des Kochfelds herausragen. Ferner empfehlen wir, Behälter zum Kochen zu verwenden, deren Böden nicht beschädigt und flach sind.

Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät. Kinder müssen fern gehalten werden. Vorsichtig hantieren und die sich erhitzenden Teile des Backofens nicht berühren.

Die zugänglichen Teile können hohe Temperaturen haben, wenn der Grill benutzt wird, daher müssen Kinder fern gehalten werden.

Keinen Wasserstrahl benutzen, um das Gerät zu reinigen. Der Wasserdampf könnte die elektrischen Bauteile beschädigen und Kurzschlüsse verursachen.
Für die Reinigung der Stahlteile oder Teile, die eine Metallbeschichtung besitzen (z.B. Eloxierungen, Nickel, Chrom), keine Reinigungsmittel benutzen, die Chlor, Ammoniak oder Bleichmittel enthalten.

Grundsätzlich dürfen alle Arbeiten zur Installation, Einstellung und technischen Wartung nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Vorschriften des jeweiligen Landes installiert werden.

Vor jeder Wartungsarbeit, unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Um zu verhindern, dass das Gerät umkippen kann, muss die Stabilisierungsvorrichtung installiert werden, wie auf Seite 15 im Abschnitt Stabilisierung gezeigt.

Das Gerät ist für den Betrieb mit verschiedenen Gasarten vorgerüstet; jede Gasart erfordert spezifische Düsen und Einstellungen. Um eventuelle Änderungen anzubringen, muss das Gerät vom Stromnetz abgetrennt und zeitweise die Gaszufuhr geschlossen werden.

Falls Ihr Herd mit einer Abdeckung aus Kristallglas ausgestattet ist, muss sichergestellt sein, dass sie geöffnet ist, bevor die Brenner angezündet werden, während des Kochens und während den Abkühlphasen nach dem Kochen. Die Missachtung dieser Anweisung kann zum Bruch des Glases führen.

Keine scheuernden Produkte noch einschneidende Metallspachteln benutzen, um die Glasklappe des Backofens zu reinigen, die dies zu Kratzen in der Oberfläche führen könnte, worauf das Glas zerspringen könnte.

Vor Öffnen der Abdeckung eventuell übergelaufene Flüssigkeiten entfernen. Die Oberfläche des Kochfeldes abkühlen lassen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.

Beim ersten Gebrauch des Herds alle mitgelieferte Zubehörteile und Materialien entfernen aus dem Innern der Kammer entfernen und in leer für mindestens eine Stunde auf höchster Temperaturstufe und bei geschlossener Tür einschalten (nicht den Grill benutzen). Dann ausschalten, die Ofenklappe öffnen und den Raum lüften. Der entstandene Geruch entsteht durch die Verdampfung der versiegelnden und schützenden Substanzen des Backofens.

Das Gerät ist nicht geeignet, um mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernbedienung betrieben zu werden.

IHR PRODUKT

Auf Grund des breiten Sortiments von Produkten auf dem Markt enthält dieses Handbuch Informationen, die auf mehrere Modelle zutreffen, daher kann es sein, dass nicht alle hier gemachten Angaben auf das von Ihnen gekaufte Modell oder dessen Zubehörteile gültig sind. Wir stehen Ihnen selbstverständlich bei Klärungsbedarf zur Verfügung.

Der Herd ist in drei Hauptteile untergliedert:
• **kochfeld:** wo sich die Topfgitter (Topfträger), die Gasbrenner (gemeinhin auch Herdstellen genannt) oder 1 Kochplatte oder die Glaskeramikfelder befinden, je nach Abmessungen und dem von Ihnen gekauften Herdmodell
• **bedienblende:** wo sich der Bereich mit den Drehknöpfen und Schaltern zur Bedienung des Herdes befinden
• **ofenklappe**

BEDEUTUNG DER SYMBOLE AUF DEM BEDIENFELD

SYMBOL	BEDEUTUNG
	Brenner / vorderer linker Bereich
	Brenner / hinterer linker Bereich
	Zentraler Brenner
	Brenner / vorderer rechter Bereich
	Brenner / hinterer rechter Bereich
	Brenner / linker Bereich
	Ofenthermostat (Einstellung °C)
	Zeitgeber / Minutenzähler

SYMBOL	BEDEUTUNG
	Funktionen Elektroofen Mehrfachfunktionen
	Thermostat
	Gasofenbrenner
	Grillbrenner
	Taste für Lampe
	Einschalttaste (Funken)
	Taste Heissluft-Gasbackofen (MultiChef)
	Die beiden Leuchtanzeigen geben an, dass der Elektroofen in Betrieb ist bzw. sich in der Aufheizphase befindet

GEBRAUCH

KOCHFELD

BENUTZUNG DES KOCHFELDES
Falls Ihr Herd mit einer Glasabdeckung versehen ist, muss sicher sein, dass sie vor der Zündung der Brenner, während des Kochens und während des Abkühlens nach dem Kochen offen ist. Die Missachtung dieser Anweisung kann zum Bruch des Glases führen.

ANZÜNDEN DES GASBRENNER (KOCHSTELLE)

An den Brenner ein Streichholz (ein Gasanzünder mit Funken oder Flamme) halten, den Drehknopf eindrücken und in Gegenuhrzeigersinn auf seine MAX-Stellung drehen ✶.
Das Kochfeld kann mit einer elektrischen Zündung ausgestattet sein, die durch einen abgelegenen Knopf oder durch den Druck auf den Drehknopf eingeschaltet wird.
Bei erfolgter Einschaltung den Drehknopf für etwa weitere 10 Sekunden gedrückt halten, dann den Druck aufgeben und die gewünschte Flammenstärke einstellen, wobei darauf zu achten ist, den Drehknopf in die Richtung zwischen maximal und minimal (einschließlich) zu positionieren und niemals zwischen maximal und Null, um ein unbeabsichtigtes Ausschalten zu vermeiden.
Es kann vorkommen, dass der Brenner ausgeht, wenn der Druck auf den Drehknopf aufgegeben wird: das heißt, dass das Thermoelement nicht genügend aufgeheizt ist.
Wenn die Zündung nicht innerhalb von 15 Sekunden gelingt, mindestens 1 Minute warten, bevor ein neuer Versuch unternommen wird.
Falls Ihr Herd kein Gassicherheitsventil besitzt (kupferfarbenes Thermoelement in der Nähe des Brenners), muss regelmäßig während des Kochens geprüft werden, dass die Flamme nicht zufällig erlischt, wenn es zu möglichem Überkochen von Flüssigkeiten während des Kochens kommt.

GEBRAUCH ELEKTROPLATTEN

Das Einschalten der Elektroplatten erfolgt durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn von 0 bis 4.
Eine Erhöhung des Wertes entspricht einer höheren elektrischen Leistung.
Beim Ersteinschalten einer Platte und nach einer längeren Stillstandszeit ist es ratsam, sie ohne Topf 15 Minuten lang auf Stellung "kleinste Heizstufe" (Stellung 1) eingeschaltet zu lassen, um eventuell durch die Isolierung aufgenommene Feuchtigkeit zu entfernen. Für eine optimale Leistung der Platten, Töpfe mit flachem Boden benutzen und keine Töpfe, deren Durchmesser kleiner als der der Platte ist.

GEBRAUCH GLASKERAMIKFELD (HIGHLIGHT)

Bitte Sehen Sie im entsprechenden Handbuch nach, das mit dem Gerät geliefert wird (Cod. 01W922).

VERHÜTUNG VON UNFÄLLEN IM HAUSHALT
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Fette und Öle am Kochen sind.
Keine Gegenstände in der Nähe der Kochflächen liegen lassen.
Wenn bei Kochfeldern aus Glaskeramik die Oberfläche gesprungen ist, das Gerät ausschalten, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH DES KOCHFELDES

Für eine bessere Ausnutzung der Brenner und einen geringeren Gasverbrauch, wird empfohlen, Kochbehälter mit flachem Boden mit Deckel und in angemessener Größe für den Brenner zu benutzen. Die unten stehende Tabelle gibt die Topfdurchmesser für jeden Brenner an, beginnend beim kleinsten.

Art (Brennerdurchmesser in cm)	Behältergröße (cm)
Nebenbrenner (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Halbschneller Brenner (S) Ø 7,5	Ø 16 - 20
Schneller Brenner (S) Ø 10	Ø 20 - 24
Brenner mit dreifachem Brennkranz (TC) Ø 13	Ø 24 - 28
Brenner Fischtopf (PS) 6x23,5	max 14x35

** Bei Modellen mit Reduziergitter sollte dieses nur für den Nebenbrenner benutzt werden, wenn Töpfe mit einem Durchmesser unter 12 cm benutzt werden.

Art (Größe Aufdruck in cm)	Behältergröße (cm)
Elektroplatte Ø 14,5	Ø ≧ 14,5
Elektroplatte Ø 18	Ø ≧ 18
Glaskeramikfeld (Highlight) Ø 14,5	Ø ≧ 14,5
Ausdehnbares Glaskeramikfeld (Highlight) Ø 12 - 21	Ø ≧ 12 - 21
Glaskeramikfeld (Highlight) Ø 21	Ø ≧ 21
Ausdehnbares Glaskeramikfeld (Highlight) Ø 17 - 26,5	Ø ≧ 17 - 26,5

BACKOFEN

EINSCHALTEN DES OFENS

Beim ersten Gebrauch des Herds alle mitgelieferte Zubehörteile und Materialien entfernen aus dem Innern der Kammer entfernen und in leer für mindestens eine Stunde auf höchster Temperaturstufe und bei geschlossener Tür einschalten (nicht den Grill benutzen). Dann ausschalten, die Ofenklappe öffnen und den Raum lüften. Der entstandene Geruch entsteht durch die Verdampfung der versiegelnden und schützenden Substanzen des Backofens.

HERD MIT GASOFEN UND ELEKTROGRILL

Der Gasofen ist mit einem Heizelement (Ofenbrenner) unter dem unteren Teil der Ofenkammer und mit einem oberen Heizelement (Grillwiderstand) ausgestattet.

Einige Modelle sind dann mit einem hinteren Gebläse ausgerüstet, das durch eine Taste eingeschaltet wird und die gleichmäßige Verteilung der Wärme vereinfacht. Für die Bedienung des Ofens werden ein Drehknopf und 1 oder 2 Tasten benutzt (/).

Die Einschaltung des Ofens muss immer mit vollständig geöffneter Ofenklappe vorgenommen werden. Den Drehgriff drücken und in Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er in Stellung MAX steht .

Mit gedrücktem Drehknopf ein Streichholz (ein Gasanzünder mit Funken oder Flamme) an das Loch am Ofenboden halten. Den Drehknopf für etwa weitere 10 Sekunden gedrückt halten, dann den Druck aufgeben und die gewünschte Flammenstärke einstellen Wenn die Zündung nicht innerhalb von 15 Sekunden gelingt, mindestens 1 Minute warten, bevor ein neuer Versuch unternommen wird.

Bei einigen Modellen erfolgt die Anzündung über eine abseits gelegene Taste oder durch den Druck auf den Drehknopf selbst.

Bei erfolgter Einschaltung den Drehknopf für etwa weitere 15 Sekunden gedrückt halten. Es kann vorkommen, dass der Brenner ausgeht, wenn der Druck auf den Drehknopf aufgegeben wird: das heißt, dass das Thermoelement nicht genügend aufgeheizt ist. Mindestens 1 Minute warten, bevor ein neuer Versuch unternommen wird, wobei der Drehknopf für längere Zeit gedrückt bleibt.

ELEKTROGRILL

Der Griff wird über die entsprechende Taste eingeschaltet. In Herden mit Zubehör für Drehknopfschutz (schwarz emaillierter Hitzeschutz) muss das Grillen bei teilweise geöffneter Ofenklappe erfolgen. Bevor der Ofen eingeschaltet wird, die Hitzeschutzvorrichtung an den Ösen an den Seiten der Frontseite zwischen Bedienblende und Ofenkammer eingesetzt setzen.

Wenn dieses Zubehörteil für Ihren Herd nicht vorgesehen ist, muss das Grillen bei geschlossener Ofenklappe erfolgen.

HERD MIT GASOFEN UND GASGRILL

Dieser Herdtyp besitzt einen Ofenbrenner im unteren Teil der Ofenkammer und einen Grillbrenner im oberen Teil. Einige Modelle sind dann mit einem hinteren Gebläse ausgerüstet, das die gleichmäßige Verteilung der Wärme beim Betrieb vereinfacht (Funktion beim Grillen nicht vorhanden). Für die Bedienung des Ofens wird normalerweise nur ein Drehknopf benutzt . Einige Modelle können mit zwei getrennten Drehknöpfen ausgestattet sein, einer pro Brenner, die den gleichzeitigen Betrieb der beiden Brenner im Innern der Ofenkammer ermöglichen. Diese besondere Option, die üblicherweise zu einigen Märkten gehören, ist nützlich zum Kochen großer Lebensmittelmengen und zum schnellen Aufheizen der Ofenkammer.

ANZÜNDEN DER BRENNER

Die Einschaltung des Ofens muss immer mit vollständig geöffneter Ofenklappe vorgenommen werden. Den Drehgriff drücken und in Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er in Stellung MAX steht . Mit gedrücktem Drehknopf ein Streichholz (ein Gasanzünder mit Funken oder Flamme) an das Loch am Ofenboden halten. Für den Grillbrenner die Flamme in Nähe der vorderen Löcher des Brenner halten. Den Drehknopf für etwa weitere 10 Sekunden gedrückt halten, dann den Druck aufgeben und die gewünschte Flammenstärke einstellen Wenn die Zündung nicht innerhalb von 15 Sekunden gelingt, mindestens 1 Minute warten, bevor ein neuer Versuch unternommen wird. Bei einigen Modellen erfolgt die Anzündung über eine abseits gelegene Taste oder durch den Druck auf den Drehknopf selbst. Bei erfolgter Einschaltung den Drehknopf für etwa weitere 15 Sekunden gedrückt halten. Es kann vorkommen, dass der Brenner ausgeht, wenn der Druck auf den Drehknopf aufgegeben wird: das heißt, dass das Thermoelement nicht nicht genügend aufgeheizt ist. Mindestens 1 Minute warten, bevor ein neuer Versuch unternommen wird, wobei der Drehknopf für längere Zeit gedrückt bleibt.

GASGRILL

Auch für den Gasgrill gilt, dass das Grillen bei teilweise geöffneter Ofenklappe erfolgen muss, indem hierzu das Zubehör Drehknopfschutz verwendet wird. Bei einigen Modellen kann das Grillen auch mit geschlossener Klappe erfolgen, dann ist der Herd mit einem speziellen Hitzeablenker am oberen Teil der Kammeröffnung versehen.

HERD MIT ELEKTROOFEN

Die Elektroöfen unseres Sortiments unterscheiden sich in statische (ohne Gebläse) und Mehrfunktionsöfen. Die ersten besitzen nur einen einzigen Drehknopf zur Bedienung der Funktionen und der Innentemperatur, während die Mehrfunktionsöfen zwei besitzen, einen Drehknopf für die Auswahl der Funktionen und einen für die Einstellung der Temperatur.

ELEKTROOFEN MIT 1 DREHKNOPF (STATISCH - OHNE GEBLÄSE) FÜR DIE OFENBEDIENUNG

Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn und einstellen der gewünschten Temperatur, beide Leuchtanzeigen auf der Bedienblende leuchten und zeigen an, dass der Ofen eingeschaltet ist und dass er sich in der Aufheizphase befindet. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, geht die Leuchtanzeige aus.

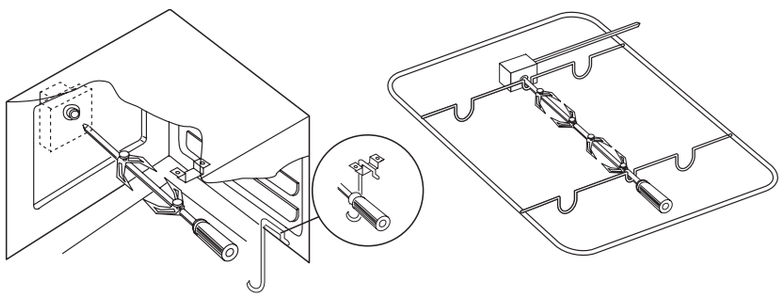
In diesen Modellen wird der Grill mit einer Drehung des Drehknopfes im Uhrzeigersinn eingeschaltet, bis das 3. Einschnappen erfolgt. Der Grill (elektrischer Widerstand) muss mit teilweise geöffneter Ofenklappe verwendet werden. In diesen Fällen muss unbedingt eine Schutzvorrichtung für die Drehknöpfe angebracht werden (schwarz emaillierter Hitzeschutz), die im normalen Lieferumfang des Herdes enthalten ist (er befindet sich in der Ofenkammer). Wenn die Ofenklappe offen ist, wird sie in die Langlöcher an den Seiten der Frontseite zwischen Bedienblende und Ofenkammer eingesetzt.
Achtung: Bei der Grillbenutzung können die zugänglichen Teile sehr heiß werden.

OFEN MIT MEHRFACHFUNKTIONEN

Die Elektroöfen mit Mehrfachfunktionen werden durch einen Funktionsschalter (Drehknopf) bedient, der mit einem Thermostat gekoppelt ist, über das die gewünschte Temperatur gewählt werden kann. Je nach Ofenmodell stehen verschiedenen Kochfunktionen zur Verfügung (siehe Tabelle der Kochfunktionen zur Unterscheidung Symbol und Gebrauch).
Die gewünschte Funktion und Temperatur auswählen.
Wenn der Herd keinen Hitzeschutz besitzt, muss das Grillen bei geschlossener Ofenklappe erfolgen und wird auf eine Temperatur nicht über 200°C eingestellt.
Um sofort auf die Kochfunktionen zugreifen zu können, falls diese eine Vorrichtung zur Programmeinstellung besitzen (manuell, analog oder elektronisch), immer den Programmierer / Zeitgeber auf "manuell" stellen.

GRILLSPIESS

Der Bratspieß kann über eine manuelle oder automatische Taste durch Wahl der passenden Funkion eingeschaltet werden. Das zu garende Lebensmittel auf den Spieß stecken und darauf achten, dass es durch die beiden Gabeln festgehalten wird und dass das Schwergewicht in der Mitte liegt, um den Motor beim Drehen nicht übermäßig zu beanspruchen. In das untere Fach ein mit einem Wasserglas (0,2 l) gefülltes Backblech einführen, um übermäßige Fettspritzer und Rauch aufzufangen.



LICHT

Das Innenlicht kann mit der entsprechenden Taste oder durch Drehen des Backofendrehknopfs eingeschaltet werden.

UMLAUFGEBLÄSE ZUR KÜHLUNG

Die Umlaufkühlung ermöglicht eine Kühlung der Oberflächentemperatur des Herds, indem Luft zwischen Ofenklappe, Bedienblende und dem inneren Teil unter der Kochebene gewirbelt wird. Das Umlaufgebläse zwischen der Kochebene und dem oberen Teil des Backofens schaltet sich wenige Minuten nach Einschaltung des Backofens automatisch ein. Eine Einrichtung hält es auch nach Ausschaltung des Ofens am Laufen, bis der Außenbereich abgekühlt ist.

FUNKTION PRH (falls vorgesehen)

Diese Funktion ermöglicht ein schnelles Vorwärmen des Ofens, um die ideale Temperatur für den Garbeginn zu erhalten. Um sie einzuschalten (in Modellen ohne Zeitgeber/digitale Programmierung und mechanischem Zeitgeber am Garende) muss nur der Drehknopf der Ofenfunktionen auf PRH gedreht werden, worauf zwei Leuchtanzeigen (PRH - °C) aufleuchten und sich nach dem Vorwärmen wieder ausschalten. Hier nun die zuzubereitende Speise in den Ofen schieben und die gewünschte Garfunktion wählen.

UNTERES FACH (unter der Ofenklappe)

Einige unserer Modelle haben ein unteres Fach, um die metallischen Zubehörteile darin aufzubewahren, wenn sie nicht benutzt werden.
Keine brennbaren Materialien, Papier, Lappen usw. darin aufbewahren.

PROGRAMMSCHALTER UND MINUTENZÄHLER

MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler wird durch Drehen des Drehknopfs eingeschaltet, indem der Drehknopf zuerst im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis er "anschlägt", um den Mechanismus zu spannen, und dann im Gegenuhrzeigersinn, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die Zeit wird in Minuten ausgedrückt, eine Klingel weist auf den Ablauf der vorher eingestellten Minuten hin.

MECHANISCHER ZEITGEBER GARENDE (nur für Modelle mit Elektroofen)

Es handelt sich um einen Minutenzähler, der neben der akustischen Anzeige auch als Schalter zur Unterbrechung der Stromzufuhr dient. Er unterscheidet sich von dem Minutenzähler durch den Metallring im Drehknopf (Rosette), auf dem neben der Minutenanzeige auch das Symbol einer stilisierten Hand angebracht ist. Zur Einstellung den Drehknopf zuerst bis zum "Anschlag" drehen um den Mechanismus zu spannen, dann in Gegenuhrzeigersinn, um die gewünschte Zeit einzustellen. Falls der Ofen ohne Zeiteinstellung benutzt werden soll, den Drehknopf auf die manuelle Position mit der stilisierten Hand stellen.

DIGITALER ZEITGEBER 3 TASTEN (Abb. 3 S. 8**)**

• Zeiteinstellung: den Zeitgeber-Knopf (Timer) On/Off (Klingel) drücken und danach sofort die Taste + oder –, um die Zeit einzustellen. Nach der Einstellung speichert sich die Uhrzeit nach 10 s automatisch.
• Zeitgeber: zur Einstellung der Garzeit die Taste + oder – drücken, bis die gewünschte Zeit erreicht ist (Wert von 1 bis 99 Minuten). Wenn der Zeitgeber aktiv ist, erscheint der Anzeiger auf dem Display. Bei Ablauf der Zeit beginnt der Zeitgeber zu summen. Um ihn auszuschalten die Taste Zeitgeber (Timer) On/Off (Klingel) drücken.
• Einstellen der Lautstärke des Zeitgebers: den Zeitgeber auf 1 Minute stellen und beim Ertönen des akustischen Signals die Taste - drücken, um die Lautstärke zu ändern.

TOUCH-PROGRAMMIERER (Abb. 4 S. 8**)**

Der Touch-Programmierer funktioniert auf 3 Arten:

- MINUTENZÄHLER: Bei Einstellung der Zeit beginnt er mit dem rücklaufenden Abzählen, an dessen Ende ein akustisches Signal ausgegeben wird.
- AUTOMATISCHES GARZEITENDE: Bei Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal wird ausgegeben (nur für Modelle mit elektrischem Ofen).
- STARTVERZÖGERUNG: Durch Einstellung der Garzeit und der Ausschaltzeit startet der Ofen und schaltet sich automatisch ab.

• Tastatursperre: Der Programmierer ist mit einer automatischen Sperre der Tastatur versehen, wenn in 7 Sekunden keine Aktivitäten festgestellt werden. Um die Sperre aufzuheben, irgendeine Taste für 2 Sekunden lang drücken.

• Einstellung der Programmiererzeit: Gleichzeitig die Tasten + und - gedrückt halten, bis der mittlere Cursor zwischen Stunden und Minuten zu blinken beginnt. Dann + oder - drücken, um die Uhr einzustellen. Wenn die Uhr eingestellt ist, keine weitere Taste drücken. Nach wenigen Sekunden bestätigt ein Beep die vorgenommene Einstellung.

• Einstellung rücklaufendes Abzählen (Funktion Minutenzähler): der Minutenzähler arbeitet unabhängig vom Ofen und kann für alle Kochfunktionen eingesetzt werden. Solange die Taste "Menü" drücken, bis sich der Bildschirm ändert.

Den Druck der Taste aufgeben und die Zeit (Minuten) mit den Tasten + und - einstellen. Wenn die gewünschte Zeit erreicht ist, die Taste loslassen und auf den Beep-Ton zur Bestätigung warten. Auf dem Bildschirm erscheint das Glockensymbol. Bei Ablauf der Minuten wird ein akustisches Signal ausgegeben. Zum Löschen irgendeine Taste drücken. Um das Glockensymbol vom Display zu entfernen, die Taste "Menü" gedrückt halten.

Um die verbleibende Zeit zu prüfen (vor dem Ablauf), die Taste "Menü" gedrückt halten. Um die eingestellte Zeit zu löschen, die Taste "Menü" drücken, bis sich der Bildschirm ändert und anschließend gleichzeitig die Tasten + und - drücken. Hierdurch wird die eingestellte Zeit gelöscht.

• Einstellung automatisches Ausschalten (nur für Elektroöfen): Den Ofen einschalten und Funktion und Temperatur einstellen. Die Taste "Menü" drücken, bis sich der Bildschirm ändert, dann erneut drücken. Auf dem Display erscheinen die Buchstaben "DUR" (für Dauer). Die Tasten + und - drücken, um die Kochzeit einzustellen. Dann den Beep-Ton zur Bestätigung abwarten, ohne eine sonstige Taste zu drücken. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und der Beep-Ton wird ausgegeben. Zum Löschen irgendeine Taste drücken.

Um das Glockensymbol vom Display zu entfernen, die Taste "Menü" gedrückt halten. Um die verbleibende Zeit zu prüfen (vor dem Ablauf), die Taste "Menü" gedrückt halten. Um die eingestellte Zeit zu löschen, die Taste "Menü" drücken, bis sich der Bildschirm ändert und anschließend gleichzeitig die Tasten + und - drücken. Hierdurch wird die eingestellte Zeit gelöscht. Am Ende des Kochens nicht vergessen, den Drehknopf der Funktionen (Symbol) wieder auf Position "0" zu setzen.

• Einstellung Startverzögerung (nur für Elektroöfen): Die Taste "Menü" drücken, bis sich der Bildschirm ändert, dann erneut drücken. Auf dem Display erscheinen die Buchstaben ''DUR'' (für Dauer). Die Tasten + und - drücken, um die Kochzeit einzustellen. Durch einmaligen Druck der Taste "Menü" erscheinen auf dem Display die Buchstaben END (Ende), um das Menü für die Einstellung der Ausschaltuhrzeit anzuzeigen. Die Tasten + und - drücken, um die Ausschaltuhrzeit einzustellen. Dann die Garfunktion und die gewünschte Temperatur einstellen. Wie vorgesehen schaltet sich der Ofen nicht sofort ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit, schaltet sich der Ofen aus und der Beep-Ton wird ausgelöst. Zum Löschen irgendeine Taste drücken. Um das Glockensymbol vom Display zu entfernen, die Taste "Menü" gedrückt halten.

• Lautstärke einstellen: gleichzeitig die Tasten + und - drücken, dann “Menü”, so wird die Einstellung der Töne aufgerufen und mit dem wiederholten Druck der Taste – kann der Alarmton geändert werden. Nach Wahl des Alarmtones speichert der Zeitgeber die Wahl und behält sie bei, bis sie erneut geändert wird.

Praktische Hinweise zur Benutzung des Programmierers: bei der Einstellung der Garzeit sollte eine Zeitspanne für die Erwärmung des Ofens einberechnet werden. Am Ende der Kochvorgänge den Ofen bitte ausschalten.

ANALOGUHR mit Zeiger (Abb. 5)

• Einstellen der Uhrzeit: Den Stab (F) herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist. Nach der Einstellung, den Stab wieder in seine Anfangsstellung zurückbringen.

• Einstellung der Garzeit: Den Stab (ohne zu ziehen) (F) im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschten Minuten auf Höhe der auf "9" stehenden Scheibe der Uhr (E) stehen.

Die Höchstzeit ist 3 Stunden. Nach Ablauf weist eine Klingel darauf hin und schaltet sich automatisch nach 3 Minuten aus. Falls sie von Hand ausgeschaltet werden soll, den Stab im Uhrzeigersinn drehen, bis auf der Scheibe E die 0 erscheint oder die Klingel im Feld E durchgestrichen ist.

• Einstellen der manuellen Funktion: Drehen des Stabs im Uhrzeigersinn auf Stellung I oder ✋, um den Minutenzähler auszuschalten.

INNENFÄCHER (Abb. 6-6a)

Der Ofen besitzt 4 Innenebenen um die Fächer zu positionieren (rechteckiges, schwarzes Backblech oder verchromter Backofenrost), auf die die verschiedenen Speisen aufgesetzt werden.

Es wird empfohlen, die Gartabelle auf den folgenden Seiten zu benutzen, um die beste Lage zu verwenden und beste Garergebnisse zu erhalten.

Abb.3

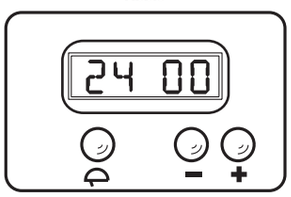


Abb.4

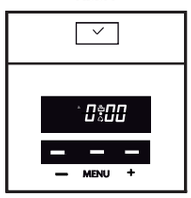


Abb.5

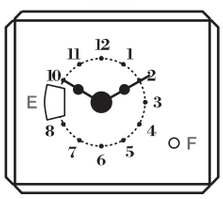


Abb.6

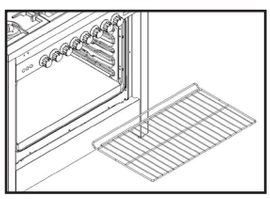
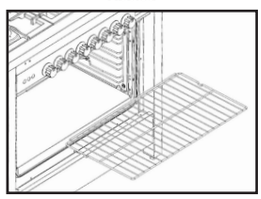


Abb.6a



RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG

GARFUNKTION

OFENLICHT
Beleuchtet die Ofenkammer. Nützlich, um den Garzustand der Speisen festzustellen.

PIZZA
Mit dem Pizzaprogramm kann die Pizza wie im Holzofen gebacken werden.

TRADITIONELLES GAREN
Die Hitze wird von den Heizwiderständen des unteren und oberen Teils des Ofens erzeugt. Geeignet für Süßbackwaren und traditionelle Rezepte.

OBERHITZE
Sie ermöglicht ein direktes Garen, bestens geeignet zum sanften Anbräunen.

UNTERHITZE
Der untere Heizwiderstand ist eingeschaltet. Geeignet für langes Garen, zum Aufgehen der Hefe und zum Warmhalten der Speisen.

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE
Die Hitze des unteren Heizwiderstandes wird umgewirbelt, empfohlen zum Abschließen des Garens und zum Sterilisieren.

GARFUNKTION

EINSATZ DES GEBLÄSES
Die Hitze des unteren und oberen Heizwiderstandes zusammen mit dem Gebläse ermöglicht die optimale Verteilung der Hitze und lässt mehrere Speisen gleichzeitig garen.

RUNDHEIZWIDERSTAND + GEBLÄSE
Das Gebläse lässt die Luft im Innern des Ofens zirkulieren und ermöglicht ein gleichförmiges Garen auf 3 Ebenen, ohne dass Gerüche übertragen werden.

SCHNELLES ERHITZEN
Diese Funktion verringert die Heizzeit des Ofens, indem sie die Temperatur in wenig Zeite auf 200 °C bringt.

AUFTAUEN MIT GEBLÄSE
Das Gebläse wird ohne Heizwiderstände eingeschaltet. Schnelles und optimales Auftauen in wenigen Minuten.

GRILL
Zum Gratinieren benutzt. Optimal zum Garen von dünnen Fleischstücken.

MAXI GRILL
Grill mit Oberhitze zum Grillen von Speisen mit großen Oberflächen.

HEISSLUFTGRILL
Der Grill mit Gebläseunterstützung verteilt die Hitze gleichmäßig. Ideal für Fleisch mittlerer/großer Dicke, um sie knusprig an der Oberfläche und weich im Innern werden zu lassen.

MAXI GRILL MIT GEBLÄSE
Optimal für Grillfleisch und Fisch

GAS UNTERHITZE
Übliches Garen mit Gas Ideal für Speisen, die eine "feuchte" Hitze benötigen, wie normales Fleisch und Braten.

HEISSLUFT-GASBACKOFEN
Die vom Brenner erzeugte Hitze wird umgewirbelt und sichert somit eine gleichmäßige Temperatur und das Garen mehrerer Speisen gleichzeitig.

BRATSPIESS
Ideal zum Garen von Wildspießen und Braten.
Einsetzbar mit statischem Grill oder Grill mit Gebläse.

GASGRILL
Geeignet zum Grillen von Fleisch und zum Bräunen. Zusammen mit dem Gebläse ideal für das Garen von Wild.

REINIGUNG

Eine gründliche, regelmäßige Reinigung ist erforderlich, um Fettansammlungen, die sich im Laufe der Zeit bilden können, Rauch, unangenehme Gerüche und Betriebsstörungen zu vermeiden. Im Folgenden werden unsere Ratschläge zu den verschiedenen Teilen des Herds wiedergegeben.

HINWEIS
Keinen Wasserstrahl benutzen, um das Gerät zu reinigen.
Der Wasserdampf könnte die elektrischen Bauteile beschädigen und Kurzschlüsse verursachen.
Für die Reinigung der Stahlteile oder Teile, die eine Metallbeschichtung besitzen (z.B. Eloxierungen, Nickel, Chrom), keine Reinigungsmittel benutzen, die Chlor, Ammoniak oder Bleichmittel enthalten.

Eine gründliche, regelmäßige Reinigung ist erforderlich, um Fettansammlungen, die sich im Laufe der Zeit bilden können, Rauch, unangenehme Gerüche und Betriebsstörungen zu vermeiden. Im Folgenden werden unsere Ratschläge zu den verschiedenen Teilen des Herds wiedergegeben.

REINIGUNG DES KOCHFELDES

Es wird empfohlen, das Kochfeld täglich nach jedem Gebrauch zu reinigen, nachdem es sich abgekühlt hat. Hierzu spezielle Reinigungsmittel für Metall oder einen normalen Entfetter für farbige Herde benutzen. Sorgfältig alle Kochreste beseitigen. Vom Gebrauch von scheuernden Produkten oder solchen mit Chlor wird stark abgeraten.

REINIGUNG DER ROSTE

Regelmäßig mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel reinigen, sorgfältig alle Verkrustungen entfernen.

REINIGUNG DER SCHWARZEN BRENNERDECKEL UND DES BRENNERKELCHS

Die Brennerdeckel und die Brennerkelche können entfernt werden, um die Reinigung der Herdoberfläche zu vereinfachen. Diese mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen, dabei sicherstellen, dass sie vor dem wiedereinsetzen gut abgetrocknet wurden.

REINIGUNG DER ZÜNDER UND DER THERMOELEMENTE

Um Störungen zu vermeiden, sind die Zünder und die Thermoelemente des Kochfelds zu kontrollieren. Eventuelle Kochreste vorsichtig mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.

OFENREINIGUNG

Um den Ofen in gutem Zustand zu erhalten muss man ihn regelmäßig reinigen, nachdem man er abgekühlt ist.

- Alle entfernbaren Teile herausnehmen.
- Die Ofenroste mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen. abtropfen lassen und trocknen.
- Um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern, können die Ofenklappe bzw. das Glas der Klappe entfernt werden (siehe Abschnitt zur Instandhaltung).
- Am Ende der Arbeiten die feuchten Teile gut abtrocknen. Es ist ratsam, den Ofen mit maximaler Leistung für 20 Minuten eingeschaltet zu lassen, nachdem spezifische Reinigungsmittel verwendet wurden, um die abgelagerten Reste aus der Ofenkammer zu entfernen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber benutzen, um das Glas der Klappe zu reinigen, da diese die Glasoberfläche zerkratzen und zum Bruch des Glases führen könnten.

INSTANDHALTUNG

HINWEIS
Vor jeder Wartungsarbeit, unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

AUSTAUSCH DER OFENLAMPE (Abb. 7 S. 10**)**

Die Schutzkappe, die aus dem Ofeninnern herausragt, abschrauben. Die Lampe (B) herausdrehen und mit einer temperaturfesten (300°C) Lampe gleicher Leistung ersetzen. Die Schutzkappe im Uhrzeigersinn wieder anschrauben.

ENTFERNUNG OFENKLAPPE

KLAPPE MIT NORMALEM SCHARNIER **(Abb. 8)**

• Die Hebel B anheben und die Klappe mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere A fassen.

• Die Tür nach oben anheben, wobei man einen Winkel von 45° bildet und mit Vorsicht herausziehen. Zum Wiedereinbauen, die Scharniere A in die Rillen nach unten aufsetzen lassen und die Hebel B einhaken.

KLAPPE MIT KOMPAKTSCHARNIER **(Abb. 9)**

• Die Hebel "2" bis zum Anschlag mit den Scharnieren "1" heben und die Tür an beiden Seiten mit beiden Händen in deren Nähe ergreifen.

• Die Tür nach oben anheben, wobei man einen Winkel von 45° bildet und mit Vorsicht herausziehen.

• Für die Montage das Scharnier "2" in die entsprechende Rillen einsetzen, die Klappe nach unten aufsetzen lassen und prüfen, dass sie dort in den Rillen "3" festsitzt, dann die Hebel "1" aushaken.

HERAUSNEHMEN DES INNEREN GLASES DER OFENKLAPPE (nur für Modelle mit einem solchen Glas)

Diese Arbeit nur bei kaltem Gerät durchführen.

Um das innere Glas aus der Ofenklappe herauszunehmen, folgende Schritte ausführen:

• Die Klappe leicht öffnen.

• Gleichzeitig die schwarzen Tasten an den Seitenträgern der Klappe drücken und sie nach oben verschieben.

• Das obere Profil der Klappe entfernen.

• Das Glas mit Zug zu sich hin herausnehmen.

Für den Wiedereinbau des Glases umgekehrt vorgehen, dabei Acht geben, dass das Glas korrekt zu den seitlichen Trägern ausgerichtet ist und dass an der Ecke unten, die mit einem Pfeil gekennzeichnet ist, die Schrift VIT steht, dann wieder das Profil der Klappe aufsetzen.

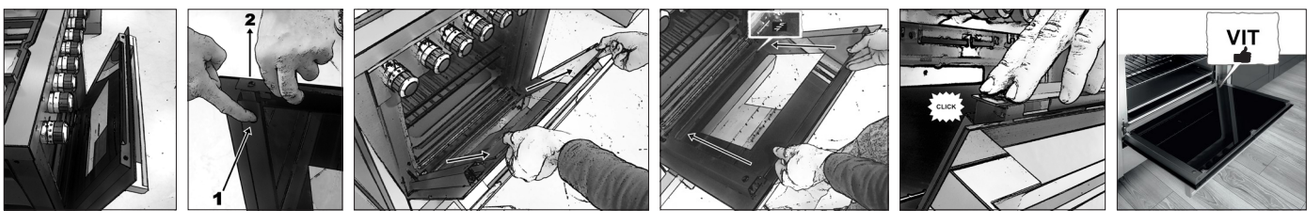


Abb.7

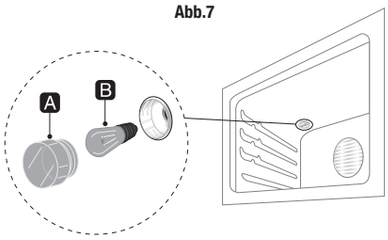


Abb.8

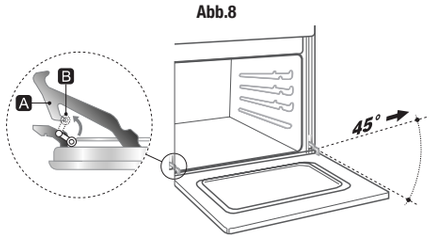
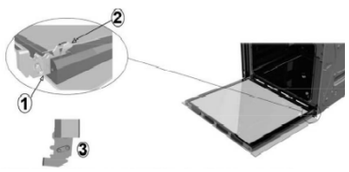


Abb.9



AUSWECHSELUNG DES STROMKABELS

(diese Arbeit darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden)

Die Rückseite des Herds entfernen, um zur Klemmleiste zu gelangen **(Abb. 10)**. Die Befestigungsschrauben der Kabelhalterung lockern, die die drei Kabelleiter halten **(Abb. 11)**. Das Kabel mit einem vom Typ H05 RR-F mit passendem Querschnitt für die Geräteaufnahmeleistung ersetzen und folgendermaßen an die Klemmleiste anschließen:

• blauer Draht Neutralleiter an Klemme N;

• brauner Draht der Phase an Klemme L;

• gelb-grüner Draht der Erde ⏚ an Klemme.

Die Drähte am Kabelhalter befestigen (braune Klemmleiste) und die Rückseite des Herd wieder anbringen.

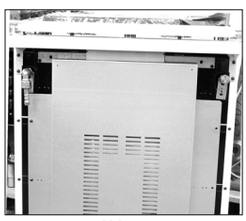


Abb.10

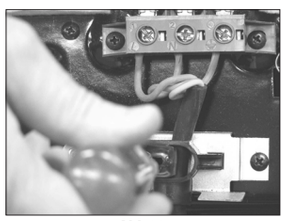
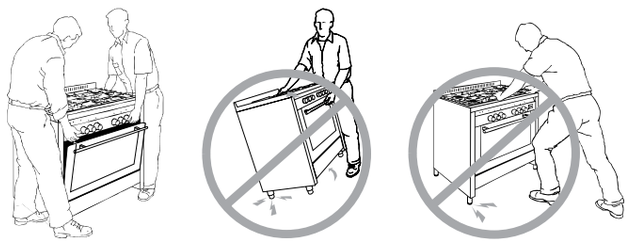


Abb.11

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

BEWEGUNG DES GERÄTS

Das Gerät mit zwei Personen bewegen.
Den Herd nicht am Griff der Ofenklappe anheben, sondern die Klappe öffnen und den Herd am oberen Teil der Ofenkammer anpacken.
Den Herd nicht schleifen oder schieben.



INSTALLATION

RAUMBELÜFTUNG (Abb. 11)

Dieses Gerät darf nur installiert und betrieben werden in Räumen, die ständig belüftet sind, wie in den geltenden nationalen Vorschriften vorgeschrieben.

Es ist unverzichtbar, dass in der Umgebung, in der der Herd aufgestellt wird, Luft in einer Menge zirkuliert, die gleich der Menge ist, die für eine ordnungsgemäße Gasverbrennung gefordert ist.

Im Einzelnen darf der benötigte Luftzustrom für eine korrekte Verbrennung nicht unter 2 m^3/h pro kW der Nennleistung des Geräts betragen. (Auf dem Schild mit den technischen Daten am Gerät nachsehen, das sich in der Klappe unter der Ofenstütze oder an der Rückseite des Geräts befindet).

Die Luft muss direkt durch ständig offene Öffnungen oder durch Ventilationsleitungen zuströmen, die zu nicht verschmutzten Bereichen führen.

ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE (Abb. 13)

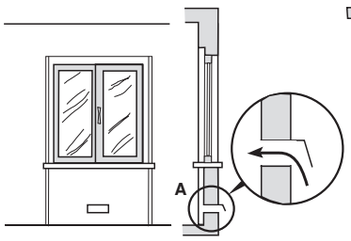
HINWEIS
Grundsätzlich dürfen alle Arbeiten zur Installation, Einstellung und technischen Wartung nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Vorschriften des jeweiligen Landes installiert werden.

Dieses Gerät ist nicht an eine Abzugsvorrichtung der Verbrennungsrückstände angeschlossen. Das Gerät muss die Verbrennungsrückstände über einen entsprechenden Rauchabzug nach außen abführen, der an einen Kamin, Rauchabzug angeschlossen ist oder direkt nach draußen abführt.
Der intensive oder verlängerte Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, wie etwa das Öffnen eines Fensters oder kräftigere Belüftung zur Erhöhung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden.

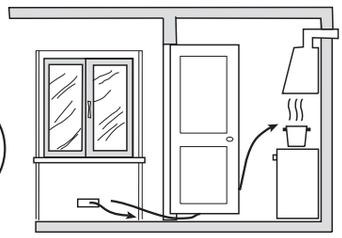
POSITIONIERUNG (Abb. 14)
Das Gerät gehört zur Klasse 1 und Klasse 2.1 (siehe Abbildung unten). Es kann freistehend oder als Einbauherd (zwischen Küchenmöbeln) unter folgenden Mindestabständen positioniert werden. 750 mm zwischen Kochfeld und darüber liegenden horizontalen Ebenen (z.B. Regale); kann auf 650 mm reduziert werden, wenn Rauchabzugshaube vorhanden ist; 50 mm zwischen Geräteseite und Möbel, die höher als der Herd sind. Er kann an Wände geschoben werden, von denen eine die Arbeitsfläche überragt, mit einem Mindestabstand von 50 mm von der Geräteseite.
Im Fall einer Installation zwischen Möbeln muss die Übertemperatur, die die Wände aushalten können wenigstens 90 °C betragen.

Die Geräte mit einem Raum für Flaschenhalter und Elektroofen dürfen nur freistehend installiert werden.

Abb.12

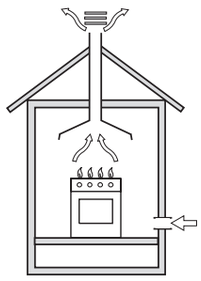


Belüftungsöffnung für den Luftzustrom für eine korrekte Verbrennung

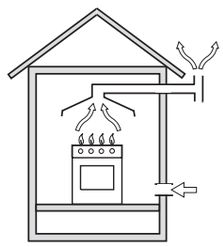


Vergrößerung des Mauerdurchbruchs, um einen korrekten Luftzustrom aus dem anliegenden Raum zu ermöglichen

Abb.13

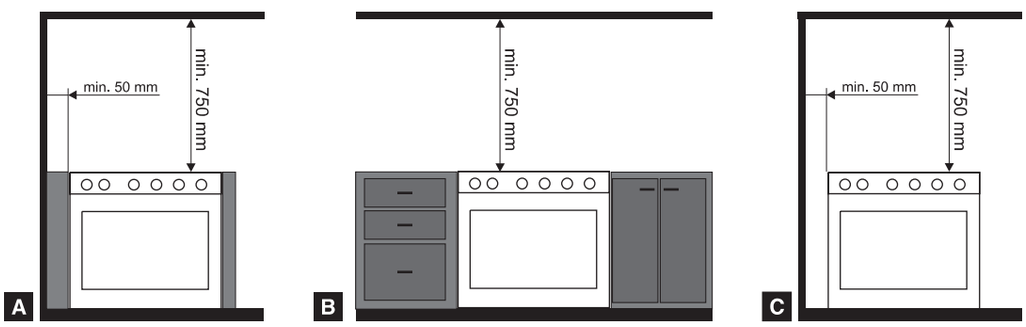


direkte Abführung nach außen



Abführung über einen Rauchabzug eigens für den Herd

Abb.14



A Einbaugerät (Klasse 2 Unterklasse 1)

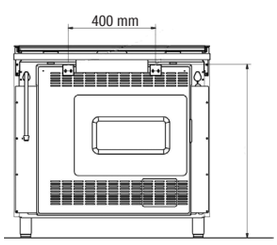
B Einbaugerät (Klasse 2 Unterklasse 1)

C Freistehendes Gerät Installation (Klasse 1)

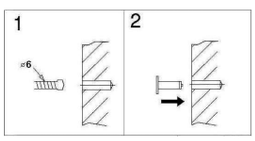
STABILITÄTSVORRICHTUNG

HINWEIS
Um zu verhindern, dass das Gerät umkippen kann, muss die Stabilisierungsvorrichtung installiert werden, wie in unten stehender Abbildung gezeigt.

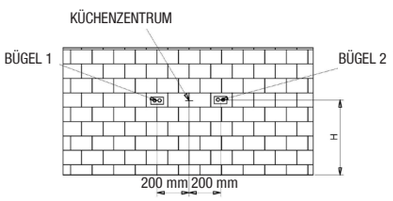
Bei den Modellen mit einer Breite von 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm muss die hintere Sicherheitsvorrichtung angebracht werden, damit vollkommen sichergestellt ist, dass der Herd nicht nach vorne umkippen kann, auch dann nicht, wenn schwerere Lasten auf die geöffnete Ofenklappe gestellt werden.
- Im hinteren Teil des Herds befindet sich eine Abdeckwand der Herdrückseite. Sorgfältig den Abstand H vom höchsten Punkt der Wand zum Boden **(A)** messen.
- Den gemessenen Wert H benutzen, um an der Wand, an die der Herd installiert wird, die Markierungen für die Bohrlöcher der Dübel **(B)** anzuzeichnen.
- An der Wand ebenfalls die Mitte des Herds auf gleicher Höhe wie der vorher gemessene Wert H **(C)** anzeichnen.
- Nun die beiden Abstandsbügel in einem Abstand von 400 mm (200 mm von der Mitte) montieren und den Herd gegen die Wand unter den beiden Bügeln **(D)** ansetzen.



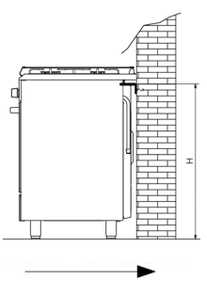
A



B

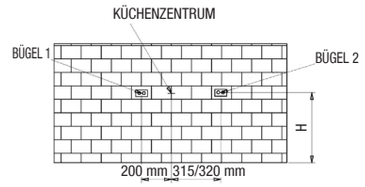


C

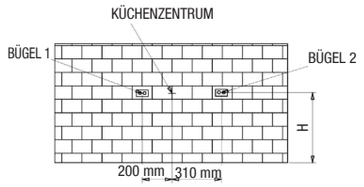


D

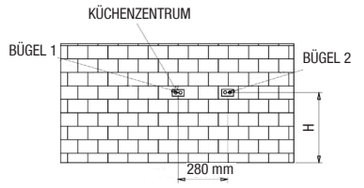
Falls es sich bei Ihrem Herd um einen 90x60 Flaschenträger, 80x50 Flaschenträger oder 80x50 Raum handelt, müssen die Bügel mit einem Abstand angebracht werden, wie er in unten stehenden Bildern gezeigt ist:



Herd 90x60 Flaschenhalter



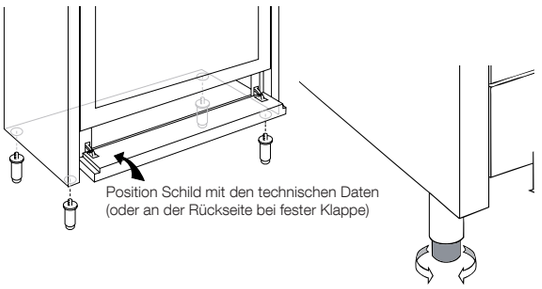
Gerd 80x50 Flaschenhalter

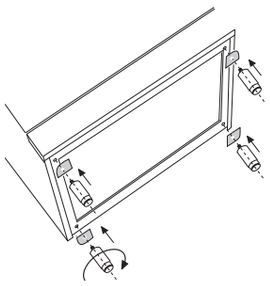


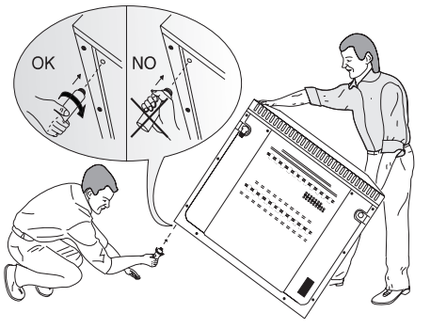
Herd 80x50 Raum

NIVELLIERUNG

Nachdem die mitgelieferten Füße eingesetzt und eingedreht sind, muss das Gerät eventuell durch deren Drehungen nivelliert werden. Dies vermeidet ein mögliches Wackeln.







ANSCHLUSS

GASANSCHLUSS

Der Anschluss an das Gasnetz oder an die Gasflasche kann unter Verwendung verschiedener Leitungen (Gummischlauch oder Stahl) ausgeführt werden. Er muss jedoch nach den geltenden Richtlinien und späteren Änderungen erfolgen und nachdem sichergestellt ist, dass das Gerät für den vorgesehenen Gastyp eingestellt ist (siehe Schild mit technischen Daten im Innern der unteren Klappe oder an der Rückseite des Herds).

ANSCHLUSS MIT METALLSCHLAUCH (Abb. 15 S. 13**)**

Der Anschluss erfolgt mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Schlauch, der mit dem Gewindeanschluss des Geräts verbunden ist, an dem ein Dichtungsgelenk zwischengeschaltet ist (Dichtung). Die größte Ausdehnung des Schlauchs darf nicht über 2 m Länge liegen.

ANSCHLUSS MIT GUMMISCHLAUCH

Dieser Anschluss ist nicht zulässig, wenn es sich um ein Einbaugerät handelt (Geräteklasse 2/1) und der Schlauch nicht über seine gesamte Länge kontrolliert werden kann. Die Schlauchverbindung an den Gewindeanschluss anbringen, ein Dichtungsgelenk zwischenschalten (Dichtung)

Je nach verwendetem Gastyp haben die Schläuche unterschiedliche Durchmesser:

- Gasschlauch G30 (LPG) **(Abb. 16)** anbringen an Schlauchverbindung mit Durchmesser 8 mm;
- Gasschlauch G20 (METHAN) **(Abb. 17)** anbringen an Schlauchverbindung mit Durchmesser 12 mm.

Die beiden Enden des Schlauchs mit passenden Schlauchschellen gemäß den geltenden Vorschriften anbringen.

Der Schlauch muss innerhalb der aufgedruckten Fristen ausgewechselt werden und darf maximal 1,5 m lang sein.

Der Schlauch darf nicht mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken in Berührung kommen; er darf keiner Zug- oder Drillbelastung ausgesetzt sein; an keiner Stelle darf die Temperatur über 50 °C liegen.

ANSCHLUSS AN GASFLASCHE

In den Modellen mit einem Raum für Flaschenhalter kann eine Flasche von bis zu 15 kg Buthangas angeschlossen werden, deren Eigenschaften den geltenden Vorschriften entsprechen.

Die Flasche muss mit einem Druckminderer ausgestattet sein, der den geltenden Vorschriften entsprecht.

Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften erfolgen, die die geltenden nationalen Vorschriften erfüllen.

Der für den Anschluss verwendete Schlauch muss einen Innendurchmesser von 8 mm haben, er muss mit den Richtlinien übereinstimmen und muss bei Fristablauf ersetzt werden, er muss mit der Schlauchverbindung des Herds oder an den Druckminderer mit vorschriftsgerechten Schlauchschellen angeschlossen werden.

Während den Anschlussphasen der Flasche muss sich an die folgende Anweisungen gehalten werden:

- der Gasschlauch darf nicht länger als 1 m sein;
- der Anschluss des Druckminderers muss nach der Klappe des Flaschenraums gerichtet sein;
- der Schlauch muss so verlegt werden, dass er an keiner Hitzequelle des Herdes vorbeiführt (Innenwand links des Flaschenhalterwagens, Herdrückseite, Dach) und MUSS der durch die entsprechenden Halterungen vorgegeben Strecke folgen;
- die Flasche muss so angeschlossen werden, dass sie die Wand neben dem Herd nicht berührt.

Am Ende jedes Garvorgangs sollte der Flaschenhahn immer geschlossen weden.

ANSCHLUSS MIT KUPFERROHR (Abb. 18 S. 13**)**

Den festen Teil des Gewindeanschlusses an der Rückseite des Geräts unter Zwischenschaltung eines mit den geltenden Vorschriften übereinstimmenden Dichtungsgelenks verbinden.

KONTROLLE DER DICHTHEIT

Nach der Installation überprüfen, dass die Anschlüsse gut befestigt sind. Für die Dichtigkeitsprüfung an den Gaskreisläufen niemals eine offene Flamme benutzen, sondern Schaumlösung benutzen.

ELEKTROANSCHLUSS

An das Kabel einen Stecker anbringen, der der Last entspricht, wie sie auf dem Schild mit den technischen Daten angegeben ist (im Innern der unteren Klappe oder an der Rückseite des Herds).

Der Elektroanschluss muss mit einer wirksamen Erdung versehen sein. Der gelb-grüne Leiter des Versorgungskabels darf nicht durch Schalter unterbrochen werden.

Bei einem Direktanschluss an das Stromnetz muss zwischen Gerät und Netz ein omnipolarer Schalter mit Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm angeschlossen werden, der der Last entspricht und die geltenden Vorschriften erfüllt (der Erdungsleiter darf nicht durch einen Schalter unterbrochen werden). Das Stromkabel muss so positioniert werden, dass es an keinem Punkt 50 °C der Umgebungstemperatur überschreitet.

Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung in den Fällen zurück, in denen die elektrischen Vorschriften und der Anschluss nicht "fachgerecht" von Fachpersonal ausgeführt wurden.

Abb.15

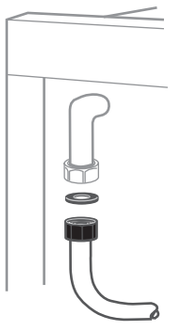


Abb.16

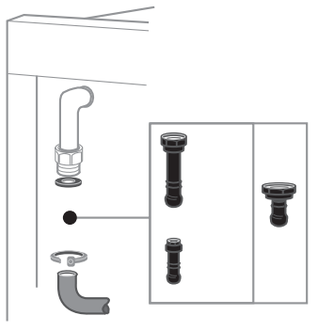
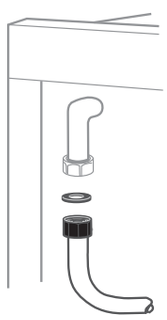


Abb.17

Abb.18



ANPASSUNG DER VERSCHIEDENEN GASARTEN

HINWEIS

Das Gerät ist für den Betrieb mit verschiedenen Gasarten vorgerüstet; jede Gasart erfordert spezifische Düsen und Einstellungen. Um eventuelle Änderungen anzubringen, muss das Gerät vom Stromnetz abgetrennt und zeitweise die Gaszufuhr geschlossen werden.

AUSWECHSELUNG DER BRENNERDÜSEN KOCHFELD (Abb. 19 S. 14**)**

Die Brenner von Hand entfernen (weiter ist keine Demontagearbeit erforderlich) und einen Steckschlüssel benutzen, um die Düsen abzudrehen und mit solchen zu ersetzen, die für den Gastyp der Tabelle mit den technischen Daten und dem Typenschild des Herdes geeignet sind (siehe Abbildung oben auf Seite 12).

EINSTELLUNG DER MINDESTLEISTUNG AN DEN BRENNERN DES KOCHFELDS (Abb. 20 S. 14**)**

Einstellung der reduzierten Leistung (Minimum) erfolgt im Werk. Nach dem Austausch der Düse zur Anpassung an das verfügbare Gas oder nach den besonderen Druckbedingungen des Netzes kann es notwendig werden, eine Neuregulierung des Minimums vorzunehmen. Den Brenner anzünden und ihn mit maximaler Leistung für etwa 10 min brennen lassen. Den Drehknopf auf Minimumstellung drehen. Den Drehknopf aus dem Stab des Hahns abziehen. Mit einem kleinen Schraubendreher das Minimum einstellen, indem die Bypassschraube im Uhrzeigersinn gedreht wird, um die Flamme zu verkleinern und im Gegenuhrzeigersinn, um sie zu vergrößern. In den mit Ventilen versehenen Hähnen befindet sich die Einstellschraube (Bypss) am Hahnkorpus. In den nicht mit Ventilen versehenen Hähnen befindet sich die Schraube im Innern des Hahnkorpus Nach jedem Austausch von Düsen oder nach einer Einstellung muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine leicht bläuliche Färbung hat, stabil und leise ist, sich nicht vom Brenner löst, nicht vom Übergang vom Maximum zum Minimum zurückkehrt.

AUSWECHSELUNG BRENNERDÜSEN OFENKAMMER (Abb. 21 S. 14**)**

Den Brenner entfernen, wobei die Befestigungsschrauben entfernt werden und mittels eines geeigneten Schlüssels kann man die Düsen abschrauben und mit anderen für den in Tabelle aufgeführten Gastyp geeigneten auswechseln.

EINSTELLUNG PRIMÄRLUFT DER BRENNER DER OFENKAMMER (nur Modelle mit Rohrbrenner)

Die entsprechende Schraube über den Metallkranz am Ende des Brenners lösen, die Öffnung der Luft einstellen (erhöhen oder verringern der Luftmenge), je nach dem zu erhaltenden Ergebnis. Nach jedem Austausch muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine leicht bläuliche Färbung hat, stabil und leise ist, sich nicht vom Brenner löst, nicht vom Übergang vom Maximum zum Minimum zurückkehrt.

EINSTELLUNG DES MINIMUMS AM OFENBRENNER UND GRILLBRENNER (Abb. 22 S. 14**)**

Den Brenner zünden und den Drehknopf auf Maximaltemperatur stellen. Den Ofen für mindestens 10 min sich erwärmen lassen. Den Drehknopf auf Minimumstellung drehen. Mit einem kleinen Schraubendreher das Minimum einstellen, indem die Bypassschraube im Uhrzeigersinn gedreht wird, um die Flamme zu verkleinern und im Gegenuhrzeigersinn, um sie zu vergrößern. Die Flamme sollte kurz und stabil sein, sie muss eventuellen Luftstößen und der Schließung der Ofenklappe standhalten und darf nicht zurückkehren. Die Einstellschraube (Bypass) befindet sich normalerweise am Korpus des Thermostats. In den mit Ventilen versehenen Hähnen befindet sich die Einstellschraube (Bypss) am Hahnkorpus. In den nicht mit Ventilen versehenen Hähnen befindet sich die Schraube im Innern des Hahnkorpus **(Abb.22** S. 14**)**.

Nach jedem Austausch von Düsen oder nach einer Einstellung von Bauteilen des Herds müssen alle betroffenen Teile wieder eingebaut werden, um die Originalfunktionen wieder herzustellen. Die Anpassung an das Gas muss mit dem Austausch der Schlauchverbinder einhergehen. In diesem Fall auch die Dichtheit des Kreislaufs mit Schaumlösung überprüfen und niemals mit offener Flamme. Am Ende den Austausch des alten Schilds mit der Kalibrierung durch das neue Schild vornehmen, das mit dem neu zu verwendeten Gas übereinstimmt.

Ihr Produkt ist nunmehr korrekt installiert. Es sollten alle Informationsschilder und mitgelieferte Materialien (in der Ofenkammer) entfernt werden, bevor der Herd in Betrieb genommen wird.

Abb.19

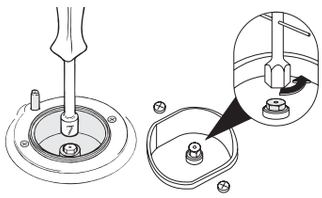


Abb.20

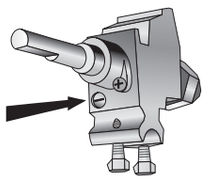


Abb.21

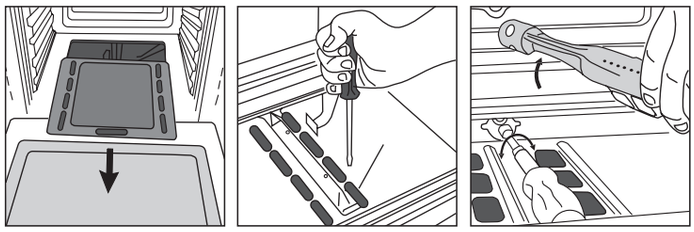
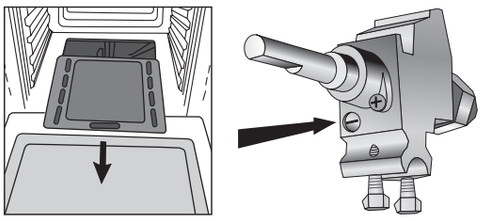


Abb.22



TECHNISCHE DATEN

POWER OF HEIZELEMENTE

BACKOFEN						Warmhalteabteil Element (Watts)
OFENKAPAZITÄT (LITER)	**Boden-element** (Watts)	**Oben element** (Watts)	**Grill Element** (Watts)	**Doppel-Grill Element** (Watts)	**Rund Element** (Watts)	
123	1500	950	2000	2950	/	/
111	1500	950	1500	2450	2400	/
105	1500	950	2000	2950	/	/
95	1500	950	1500	2450	2400	/
90	1500	950	2000	2950	/	/
80	1500	950	1500	2450	2400	/
67	1400	850	1400	2250	/	/
61	1400	850	1400	2250	2200	/
61 Doppel-Ofen	1100	700	1400	2100	2200	500
58	1100	650	1350	2000	/	/
51	1100	650	1350	2000	2200	/
47	900	600	1350	1950	/	/
37 Ofen Doppel	800	500	1200	1700	/	500

COCH-FELDER					
	Durchmesser (mm)	**Power** (Watts)		**Durchmesser** (mm)	**Leistung** (Watts)
Normal Elektrische Platte	145	1000	Rund High-Light	145	1200
Normal Elektrische Platte	145	1500	Rund High-Light	180	1800
Schnelle Elektrische Platte	180	2000	Rund High-Light	210	2200
			Extensible High-Light	120/210	700/2100
			Extensible High-Light	170/265	1400/2200

BRENNER (Angabe in mm)	GASART		GASDRUCK (mbar)	DÜSEN-SIGNIERUNG (1/100 mm)	GASVER-BRAUCH*	LEISTUNG (kW)		EMPF. TOPFDURCHMESSER** (cm)
						MAX.	MIN.	
HILFSBRENNER Ø 55	Flüssiggas	G30/G31	50	43	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 mit Brenneraufsatz
	Erdgas	G20	20	72 X	95 dm³/h			
		G25		77	111 dm³/h			
NORMALBRENNER Ø 75	Flüssiggas	G30/G31	50	58	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	Erdgas	G20	20	98	167 dm³/h			
		G25		100	194 dm³/h			
STARKBRENNER Ø 100	Flüssiggas	G30/G31	50	75 S	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	Erdgas	G20	20	116	286 dm³/h			
		G25		134	332 dm³/h			
BLITZBRENNER Ø 120	Flüssiggas	G30/G31	50	73	240 g/h	3,300	1,500	22÷26
	Erdgas	G20	20	124	314 dm³/h			
		G25		137	365 dm³/h			
LANGBRENNER 60x235	Flüssiggas	G30/G31	50	71	211 g/h	2,900	1,500	Max 14 x 35
	Erdgas	G20	20	120	276 dm³/h			
		G25		132	321 dm³/h			
DREIFACHRING Ø 130	Flüssiggas	G30/G31	50	75 F4	262 g/h	3,600	1,500	24÷28
	Erdgas	G20	20	135	343 dm³/h			
		G25		145	399 dm³/h			

*** In den Referenzbedingungen, Temperatur des Gases 15 °C, atmosphärischer Druck 1013,25 mbar**
**** Unter Einhaltung der Leistungen der Brenner und der Töpfe**

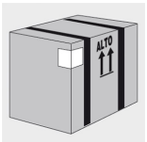
BRENNER-TYP	GASART		GASDRUCK (mbar)	DÜSENSIGNIERUNG (1/100 mm)	GASVERBRAUCH*	LEISTUNG (kW)	
						MAX.	MIN.
OFEN (dm3 37) FP 96-16 2Öfen (kleiner Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	62	145 g/h	2,000	0,700
	Erdgas	G20	20	108	190 dm³/h		
		G25		119	221 dm³/h		
OFEN (dm3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2Öfen (mittlerer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	62	193 g/h	2,650	1,000
	Erdgas	G20	20	122	252 dm³/h		
		G25		133	293 dm³/h		
OFEN (dm3 80/105) 85-86 (großer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50		276 g/h	3,800	1,000
	Erdgas	G20	20	140	362 dm³/h		
		G25			421 dm³/h		
OFEN (dm3 111/123) 96-16 (extra großer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50		305 g/h	4,200	1,000
	Erdgas	G20	20	150	400 dm³/h		
		G25			465 dm³/h		
GRILL (dm3 37) FP 96-16 2Öfen (kleiner Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	50	116 g/h	1,600	
	Erdgas	G20	20	101	152 dm³/h		
		G25		108	177 dm³/h		
GRILL (dm3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2Öfen (mittlerer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50	60	145 g/h	2,000	
	Erdgas	G20	20	108	190 dm³/h		
		G25		123	221 dm³/h		
GRILL (dm3 80/123) 85-86-96-16 (großer und extra großer Ofen)	Flüssiggas	G30/G31	50		240 g/h	3,300	
	Erdgas	G20	20	136	314 dm³/h		
		G25			365 dm³/h		

*** In den Referenzbedingungen, Temperatur des Gases 15 °C, atmosphärischer Druck 1013,25 mbar**

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Um das nächst gelegene Kundendienstzentrum zu finden, wenden Sie sich an den Händler in Ihrem Gebiet. Wir empfehlen Ihnen, die sich in Ihrem Besitz befindlichen Modelldaten auf dem Schild mit den technischen Daten bereit zu halten (siehe S. 12).

ENTSORGUNG DES GERÄTS UND VERPACKUNG



Die verwendete Verpackung unserer Produkte kann wieder verwertet werden, wir bitten Sie daher, die Verpackung oder Teile von ihr nicht wegzuwerfen, sondern sie der ordnungsgemäßen Entsorgung zuzuführen, um die Umweltbelastung so klein wie möglich zu halten. Im Fall, dass bei einem Kauf unseres Geräts ein Altgerät ausgewechselt wird, muss dies dem mit der Sammlung von ausgedienten Haushaltsgeräten autorisierten Unternehmen in Ihrem Gebiet übergeben werden. Dies ermöglicht, die recycelbaren Materialien wieder zu benutzen und verschmutzt nicht die Umwelt.

Gemäß der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE zur Verringerung von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Müllentsorgung.
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Gebrauchslebens getrennt von anderem Müll entsorgt werden muss. Der Kunde muss daher das Gerät an dessen Lebensende an eine geeignete Sammelstelle zur Trennung von Elektro- und Elektronikmüll bringen, oder es dem Händler übergeben, wenn ein gleichwertiges Gerät im Verhältnis eins zu eins erworben wird. Die angemessene Mülltrennung zur nachfolgenden Weiterleitung des abgegebenen Geräts an die Wiederverwertung, die Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung ist ein Beitrag zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt, auf die Gesundheit und fördert die Wiederverwertung von Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt. Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Kunden führt zu Verwaltungsstrafen.

GARTABELLE

EINSATZ	STATISCHER HERD (ohne Gebläse) ELEKTRO- ODER GASHERD		HEISSLUFTOFEN (Garen auf mehreren Ebenen)		ZEIT ZUM GAREN
	Garebene interner Einsatz	Temperatur °C	Garebene interner Einsatz	Temperatur °C	Minuten
Süßspeisen					
Mürbeteig	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Kuchen Knetteig	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Mürbeteigkuchen	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Plum Cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Obstkuchen	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Nusskuchen	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Sandteigkuchen	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Karamellpudding	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Schokoladenkuchen	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Kekse	2	180	2 (1-3)	165	20
Gebäck	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Süße Brötchen mit Marmelade (Scones)	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35
Brot und Pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Fladen	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Brot	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Vorspeisen					
Lasagne	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Im Ofen überbackene Nudeln	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Gemüseauflauf	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Fleischbraten					
Rindfleisch 1Kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Lamm 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Schweinefleisch 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Kalbsfleisch 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Huhn	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Ente	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Gans	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Truthahn	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Kaninchen	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Fasan	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Fisch					
Filet und Fleischstücke	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Braten	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
In Folie gebacken	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Anmerkungen zum Garen
Die angegebenen Daten sind als Richtlinien zu verstehen. Sie können und sollten daher je nach eigenem Geschmack und Gewohnheit geändert werden.
Die in der Tabelle angegebene Zeit ist ohne Vorwärmzeit des Ofens, die immer zu empfehlen ist.
Die angegebene Zeit und die Temperaturen gelten für eine mittlere Speisemenge. 1/1,5 kg für Fleisch, Süßspeisenteig, Pizza, Brot 0,5/0,8 kg.
Mehrfaches Garen auf verschiedenen Ebenen mit dem Kochgeschirr in der Mitte der Ebene ausführen.

GRILLTABELLE

EINSATZ	Garebene interner Einsatz	Temperatur °C	Garzeit Minuten
Toast	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Fischspieße	3-4	200	6-8
Krustentiere	3-4	200	6-8
Würste	3-4	200	7-10
Rippchen	3-4	200	7-10
Fleischspieße	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Huhn	3-4	200	30-35

Anmerkungen zum Grillen:
• Ein Vorheizen von 5-10 Minuten ist ausreichend für Rezepte, die dies verlangen.
• Die angegebene Zeit bezieht sich auf eine Seite der Speise, sie muss also gedreht werden.
• Grillen mit geschlossener Ofenklappe gilt nur für Herde mit Gebläse, bei den anderen Modellen zum Grillen die Hitzeschutzvorrichtung bei teilweise geöffneter Ofenklappe benutzen.
In das untere Fach ein mit einem Wasserglas (0,2 l) gefülltes Backblech einführen, um übermäßige Fettspritzer und Rauch aufzufangen.